सणां खाणां



उषा वामन बाळे

सणां खाणां

उषा वामन बाळे

संजना पब्लिकेशन्स

सणा खाणां

उषा वामन बाळे

Sana Khana

by Usha Vaman Bale

उजवाडावणी: 2017

'दीपगौरी', आंबावली
केपें-गोंय 403 705
घर: +91 0832 2662318
मोबा: +91 9921841919

प्रकाशक: संजना पब्लिकेशन्स,
39, दत्तवाडी, सांगें-गोंय 403704
sanjanapublications2@gmail.com

प्रकाशन क्रमांक: 58

मांडावळ: अमोल कामत

छापणावळ: बांदेकर ऑफसेट
9422437236

मुखचित्रकार: हर्ष कामत

मोल: 90/-

रांदन

कोडूलिंबाचे वखद 7
साकरभात 8
चण्याची उसळी 9
कोंबायिल्या मुगांची उसळी........................9
अळसांद्याची उसळी 10
कुळदांची उसळी 10
पानक 10
मुगांचें कण्ण......................................12
रोटयो...13
मुटके...14
पातोळ्यो 15
मुगांची खिचडी....................................16
सुकूरउंडे...16
पोळे...16
मणगणें 18
मुगांच्यो गांठी 20
पांच पाल्यांची भाजी 21
घोंसाळ्याची भाजी 21
वन्न-वरण...22
आंबाड्याची उड्‌डमेथी 22
दुदाचो पायस.....................................23
पुन्नाचे मोदक 24
मोदक 25
पांच खाजीं 25
नेवरी 25
शिपे 25
पुन्नाच्यो चॉकलेटी 26
पुन्नाचें चक्र 26
खतखतें...26
सार..27
शेवयांची खीर 27
चणें बटाटाचें तोणाक............................28
सुकी भाजी 29
भेंड्यांचो रोस 29
मिरसांगाचीं भजीं 29
फ्लावराचीं भजीं..................................30
हीट..30
नाल्लाचो रोस.....................................30
नव्यांचो पायस 31
पंचखाद्य...31
तिखश्यो नेवऱ्यो..................................31
गोड नेवऱ्यो (सोयेच्यो)........................32
मुगाच्या पिठाच्यो नेवऱ्यो......................33
बेसन लाडू 34
गवां पिठाचे लाडू.................................34
रव्याचे लाडू.......................................34
मुगाच्या पिठाचे लाडू (गोड, सोय घालून) ...35
गवांच्या पिठाचे लाडू (गोड घालून) 35
मुगाचे लाडू (साकर घालून) 35
मोतीचूर लाडू.....................................36
नाचण्याचे लाडू...................................36
उकड्या तांदळाचे लाडू 37
नाचण्याचें पीठ आनी गंवांच्या पिठाचे लाडू....37
शंकरपाळी 38
चण्या दाळीचीं कापां 38
चण्याचे पिठयेचीं कापां.........................38

गाजराचीं कापां 39
चक्री 1 39
चक्री 2 39
तळिल्लीं भिकणां.................................40
चिवडो 40
फेणोरी..41
बटाट फोव 43
दुधांतले फोव.....................................43
रोसांतले फोव 44
धंयांतले फोव 44
कडयेंतले फोव 45
आंबाड्याची करम 45
चण्याची उसळी 45
तिळाचे लाडू 47
सांजोरी 48
पुरणपोळी...50
सत्यनारायणाचो प्रसाद (सपात वा कणिक)....52
पंचखाद्य..52
वडे 54
आटवल...56
केळ्यांचो हालवो................................56
अनसाचो हालवो................................56
आंब्याचो हालवो................................57
आंब्याचीं कापां 57
शिरवळ्यो 57
नाल्ला रोस.......................................58
सुरनळी...58
श्रीखंड..59
आंब्याचो हालवो.................................59
आंब्याचो तिखट हालवो 59
अनसाचो तिखट हालवो 60
बटाटवडे 61
बटाटवड्याची पिठी 61
सामोसा...62
ढोकळा...62
कालयिल्ली इडली..............................64
बिस्कीट आंबाडे 64
शिरो..65
साबुदाना वडा 65
बटाटा टिक्की....................................66
गोळी भजी 66
तवशार्चे कडम..................................67
पणसाची पातोळी................................67
एलापे (तिखट) 68
एलापे (गॉड) 68

संवसारपाडवो चैत्र (शुब्द पाडवो) मार्च -एप्रिल

चैत्र शुद्ध पाडव्याच्या दिसा संवसारपाडवो हो सण मनयतात. ह्याच दिसा नव्या पंचांगाची सुरवात जाता. संवसारपाडव्या दिसा नव्या संवत्सराची सुरवात जाता. शालिवाहन शकाचीय सुरवात ह्याच दिसा जाता. साडेतीन म्हुर्तांतलो हो एक म्हूर्त आसा. ह्या दिसा नव्या कामाची सुरवात करतात.

संवसारपाडव्या दिसा श्रीराम चौदा वर्सांचो वनवास सोपोवन अयोध्येंत परत आयले. तेन्ना अयोध्येच्या लोकांनी गुढयो, तोरणां उबारुन आपलो आनंद उक्तायलो.

ह्या दिसा सकाळी उठून कोडूलिंबाचें वखद घेतात आनी कितेंय गोडशें करतात.

कोडूलिंबाचे वखद

2 मुठी कोडूलिंबाचीं पानां
1 टीस्पून जिरें
अर्द टीस्पून मिरयां
1 वाटी धंय
रुची प्रमाण मीठ.

कृती: पानां बरीं धुवप. पानां, जिरें आनी मिरयां इल्लेशें उदक घालून बारीक वांटप. एक वाटीभर पातळ उदक जातलें. तांतूत एक वाटी धंय आनी रुच ीप्रमाण मीठ घालप. मिक्स करप .पिवपाक दिवप. एक टेबलस्पूनच पिवप.(पिवप ना)

धंय घालून एक वरा भितरच हें वखद सोंपोवप. नाजाल्यार धंय फुट्टा.

साकरभात

1 वाटी तांदूळ
1 वाटी साकर
अर्द वाटी गांवठी तूप
3 वाटी उदक
4 लवंगां
10-खिसमीस
अर्द वाटी काजूबियांचे कुडके
इल्लिशी खडीसाकर
खावपाचो रंग
मीठ

तांदूळ अर्द वर पयलीं भिजोवन गाळण्यांत सुकपाक दवरप.
1 चिमटी साकरभाताचो कलर घेवन 4 टेबलस्पून उदकांत तो मिक्स करप.

कृती: तोंपांत 2 टेबलस्पून तूपांत लवंगां भाजून घेवप. मागीर तांतूंत भिजोवन सुकयिल्ले तांदूळ घालप. तांदूळ मात्शे भाजतकच सळसळायिल्लें 3 वाटयो उदक घालप. बरोबर कलराचें उदक घालप. मीठ घालप, उदक चाळप. उदक सुकतकच साकर घालप. तें सुकतकच तूप, काजूबियो घालप, मिक्स करप. साकरभात गलगलीत आसतना गॅस बंद करप. वयर खडीसाकर घालप.

तांदूळ बासमती घेतल्यार 2 वाटी उदक घालप.

वैशाख पुनव वैशाख एप्रिल -मे

चण्याची उसळी

देड वाटी भिजयिल्ले चणे	5 हरव्यो मिरसांगो
अर्द टीस्पून सांसवां	अर्द टीस्पून मिरयां पिठो
1/2 टीस्पून शंकरछाप हींग	1 वाटी सोय
1 टीस्पून गोड	मीठ

कृतिः चणें कुकरांत शिजोवप. तोपांत शंकरछाप हींग आनी सांसवांचे फण्ण करप. चणे घालप. मीठ गॉड घालप. रूच पळवप. उदक सुकतगच सोय आनी मिरयां पिठो घालून काडप.

कोंबायिल्या मुगांची उसळी

देड वाटी कोंबायिल्ले मूग	5 वाटयो मिरसांगो
अर्द टीस्पून सांसवां	मीठ
1/टीस्पून हींग	1 टीस्पून मिरयां पिठो
1 वाटी सोय	1 टीस्पून गोड

कृतीः तोपांत शंकरछाप हींग आनी सांसवांचें फोण्ण घालप. मूग घालप, अर्द शिजतकच मीठ, गोड घालप. बाकीची उसळी चण्याचे उसळे भशेन करप.

अळसांद्याची उसळी

देड वाटी भिजयिल्ले अळसांदे

अर्द टीस्पून सांसवां

1/टीस्पून हींग

1 टीस्पून गोड

देड टीस्पून मिरसांगे पिठो

1 टीस्पून कोथमिरे पिठो

1 वाटी सोय

कृती: चण्याचे उसळे भशेन करप. हाका मिरयां पिठो ना. कोथमिरे पिठो घालप.

कुळदांची उसळी

2 वाटी कोंबायिल्लें कुळीद

1 टेबलस्पून गोड

अर्द वाटी सोय

अर्द टीस्पून सांसवां

5 हरव्यो मिरसांगो

मीठ

1/टीस्पून हींग

कुळीद बरे वेंचप (फातर आसतात) रातचे भिजत घालप. सकाळीं कुळदांतलें उदक काडप. त्याच आयदनांत धांपून दवरप. रातचे मात्शे कोंब येतात. सकाळीं बरे येतात.

कृती: कुळीद, मिरसांगो कुकरांत शिजोवप. तोपांत शंकरछाप हींग, सांसवांचें फोण्ण घालप. कुळीद घालप. मीठ, गोड घालप, रूच पळोवप. उदक सुकतकच सोय घालून काडप.

पानक

4 पेले उदक

साकर

इल्लोसो अमुरपिको आंबो वांटून

25 मिरयां

मीठ

10 भिंडां

कृती: मिरयांचो पिठो करप, उदकांत भिंडा फोडून बियां सयत घालप. मिरयां पिठो, मीठ, साकर घालप. जाय जल्यार आंबो वांटून घालप.

वडा पुनव ज्येष्ठ (शुद्ध पुनव) मे

ज्येष्ठ म्हयनांतले पुनवेक वडा पुनव म्हण्टात. हिंदू धर्मशास्त्राप्रमाण हिंदू बायलांलो हो म्हत्वाचो सण आसा. ह्या दिसा हिंदू बायलो उपास करतात. भांगर शिंगर घालून नटून थटून वडाची पुजा करतात. वडाच्या झाडाक प्रदक्षणा घालतात. आपल्या घोवाक आयुश्य आनी प्रत्येक जल्मांत होच घोव मेळचो अशें मागणें करतात.

वडाच्या झाडाक पवित्र कित्याक मानतात तें सकयले काणये वेल्यान कळटा.

अश्वपती नांवाच्या राजाक सावित्री नांवाची चली आशिल्ली. तिचो घोव सत्यवान. सत्यवानाचे प्राण यमराज व्हरता. पूण सावित्री आपले अपूर्व भक्तीन यमराजाक प्रसन्न करता. सत्यवानाचो पुनर्जन्म जाता. हो सगळो प्रसंग वडाच्या झाडा पोंदा घडलो. ह्या प्रसंगाची याद म्हणून वडापुनवेचें व्रत मनयतात.

ह्या दिसा बायलो उपास करतात आनी पांच सवायशिणीक आपोवन चार-पांच तरेचीं फळां वडाच्या पानाच्या दोण्यांत घालून दितात.

आषाढी एकादस आषाढ (आषाढ शुध्द 11) जून -जुलय

शंकर हो सामको भोळो देव हें आमकां खबर आसा. कोणेंय ताचे कडेन वचचें आनी कितेंय मागचें. अशें खूबदां घडलां. मृदुमान्य नांवाचो एक राक्षस आशिल्लो. ताणें शंकराची उपासना केली. शंकर प्रसन्न जालो आनी राक्षसान ताचे कडेन देव, राक्षस, दानव, मनीस हांचे पैकी कोणाच कडल्यान मरण येवचें न्हय असो वर मागलो आनी भोळ्या शंकरान तो दिलो. हो वर मेळटकच राक्षसान देवलोकाचेर घुरी घाली. तेन्ना स्वता शंकर, विष्णू आनी ब्रम्हा हांका तिगांयकय एके घोलींत लिपून रावचें पडलें. ते तीन दीस घोलींत उरले. तांच्या तिगांच्याय श्वासा पसून एक देवता तयार जाली. तीच ही एकादशी.

आषाढी एकादशीच्या दिसा उपास करतात आनी विष्णूची प्रार्थना करतात.

ह्या दिसा मुगांचें कण्ण आनी रोटयो खातात.

मुगांचें कण्ण

1 पेलो मुगांची दाळ	अर्द वाटी गोड
एका वळ्याची सोय	हळडी पानां नाजाल्यार वेलचेचो पिठो

कृती: दाळ सुकीच भाजप, चड भाजप ना. मात्सो वास येतकच गॅस बंद करप, चड भाजल्यार दाळ शिजना.

सोयेचो दाट आनी पातळ रोस काडप. उदकांत दाळ शिजोवप. शिजतकच पातळ रोस, मीठ, गोड घालप. गोड विरतकच हळडी पानां नाजाल्यार वेलचेचो पिठो घालप. हें शिजतकच दाट रोस घालप. एक दोन खतखते काडप. चड शिजोवप ना. खतखतो फुटूंक जायना.

रोटयो

2 वाटी गंवांचें पीठ

1 टीस्पून गोडेल

लाटपाक पीठ

1/2 टीस्पून मीठ

भाजपाक गांवठी तूप

कृती: पीठ आनी मीठ बरें मिक्स करप. तांतूत थोडें थोडें उदक घालून कालोवन घेवप. पीठ चड घट्ट कालोवप ना. मात्शें मोवशेंच कालोवप. कालयिल्ल्या पिठाचेर एक टीस्पून तेल घालून बरें मस्तुवप. 10 ते 15 मिनटां धांपून दवरप. पिठाचे एक सारखे आठ गुळे करप.

एक गुळो सुक्या पिठांत बुडोवन लाटफळ्याचेर जाता तितली पातळ लाटप.

तवो तापोवप. ताचेर फुलको घालप.रोखडेच परतुवप. बरो भाजतकच तवो काडून गॅसार भाजनाशिल्ले वटेन बरो भाजून घेवप. भाजता आसतना फुलको बरो फुलता. बरो फुलतकच सकयल काडप. गरम खावपाक दिवप.

जाय जाल्यार सकयल काडून तूप लायल्यार उपकारता.

श्रावण जुलय

पांच आयतार

पयलो आयतार-मुटके

दुसरो आयतार -पातोळ्यो

तिसरो आयतार -मुगांची खिचडी

चौथो आयतार -सुकूर

पांचवो आयतार -पोळे

श्रावणातले खरे चार आयतार पुजतात पुण केन्ना केन्नाय वर्साक पाच आयतार येतात आनी सौभाग्यवती बायलो हे पाचूय आयतार पुजतात. प्रत्येक क्रमाक्रमान गोडशीं करतात. पयल्या आयताराक मुटके, दुसऱ्या आयताराक पातोळ्यो, तिसऱ्या आयताराक मुगांची खिचडी, चौथ्या आयताराक सुकुरंडे आनी पाचव्या आयताराक पोळे. पुण चार आयतार आयल्यार चोथ्या आयताराक सुकुरुउंड्या जाग्यार पोळे करप. एकुण निमण्या आयताराक पोळ्यांचोच नैवेद्य आसता.

मुटके

2 वाटी तांदळांचे पीठ	1 वाटी उदक
3 वाटी सोय	1 वाटी गोड
वेलची	मीठ

सोय, गोड, वेलची बरी मिक्स करप.हें मिश्रण गॅसार दवरुन मात्शें चरचरावन काडप. म्हणल्यार उदक सुकोवन काडप. हाका चून म्हणटात.

कृती: तांदळाच्या पिठांत मीठ घालून मिक्स करप. तोपांत एक वाटी उदक शिजवप. उदक सळसळटकच तातूंत पीठ घालप. गॅस बारीक करप. बरें चाळप. गॅस बंद करप.

पीठ मात्शें थंड जातकच थंड उदकाच्या हातान बरें मळप. पिठाचे लिंबा येदे गुळे करप. हाताक उदक लावन हातारच ताची पुरीशी करप. तातूंत चून घालप. मोदका बशेन तांतयाच्या आकाराचे गुळे करप आनी बंद करप. साननधांकण्यांत दवरून वीस मिनटां उकडप.

पातोळ्यो

2 वाटी तांदळांचें पीठ	मीठ
3 वाटी सोय	1 वाटी गोड
अर्द टीस्पून वेलचे पिठो	10 हळडीचीं पानां

कृती: तांदळाच्या पिठांत मीठ मिक्स करप. उदक घालून भाकरी कालयतात तशें दाटशें पीठ कालवप. सुकें पीठ थापपाक मेळपाक जाय. चड पातळ वा चड दाट जावपाक जायना.

सोय, गोड, वेलचे पिठो, मीठ मिक्स करप. कायलींत हें मिश्रण घालून गॅसार दवरून मात्शें चरचरावन काडप. हाका चून म्हणटात.

हळडीचीं पानां धुवप. पानांचीं दोनय तोंकां मात्शीं कापप. पानां चड व्हड आसत जाल्यार पानाचे दोन नाजाल्यार तीन कुडके केल्यार जाता. तांदळाच्या पिठाचो लिंबा येदो गुळो घेवप आनी तो पानाचेर बऱ्या वटच्यान पातळ थापप. मागीर पिठाचेर एके वटच्यान सारकें चून पातळावप आनी पान दोडप. अश्यो सगळ्यो पातोळ्यो करून साननधांकण्यांत अर्दवर उकडप.

खावपाक दितना पाना सयत दिवप.

मुगांची खिचडी

1 वाटी कल्लांची मुगांची दाळ
2 उब्यो वाटयो तांदूळ
1 वाटी गोड
अर्द वाटी सोय
मीठ

कृती: दाळ सुकीच भाजप. मात्सो वास येसर भाजप. चड भाजप ना. दाळ, तांदूळ, मीठ, गोड हें सगळें बरोबर चार ते पांच वाटी उदकांत घालून कुकरांत शिजोवन काडप. दुसऱ्या तोपांत काडून सोय घालून मिक्स करप. रूच पळोवप. उदक उरलें जाल्यार सुकोवन काडप. खावपाक दितना ताचेर गांवठी तूप घालप.

सुकूरउंडे

1 पेलो चण्याची दाळ
1 पेलो गोड
अर्द वाटी सोय
पाव टीस्पून वेलचे पिठो
1 पेलो तांदळाचें नाजाल्यार गवांचें पीठ
तेल आनी मीठ

कृती: दाळ कुकरांत घालून मात्शी मोव शिजोवप. दाळींतलें उदक काडप. तांतूंत गोड, सोय, मीठ घालून सुकोवन काडप. काडच्या वेळार वेलची घालप. हाका पुरण म्हणटात. पुरणाचे ल्हान ल्हान रोटयांक करतात तेदे गुळे करप. तांदळाच्या पिठांत इल्लेंशें मीठ घालून भज्यांक पिठी करतात तशी दाट पिठी करप. पुरणाच्यो गुळ्यो पिठांत बुडोवन तेलांत तळून काडप. खावपाक दितना गांवठी तूप आनी जाय जाल्यार पिठीसाकर दिवप.

पोळे

2 वाटी गंवांचें पीठ
मीठ

कृती: पीठ आनी मीठ मिक्स करप, उदक घालून जाय तशे पातळ करून पोळे काडप.
चार आयतार आयल्यार चवथ्या आयताराक पोळे करप. पांच आयतार आयल्यार पांचव्या वा निमाण्या आयताराक पोळे करप.

नागपंचम (शुद्ध पंचम)

श्रावण शुद्ध पंचमीक नागपंचमीचो सण मनयतात. श्रीकृष्णान कालिया नांवाच्या सोरपाक यमुना न्हंयेच्या कोर्णींत मारलो आनी गोकुळांतल्या लोकांक सांबाळ्ळे. कालिया भयंकर विखारी सोरोप. ताणें सादें फोंऽऽस केल्यार पसून सगळें लासून वतालें. अशा ह्या म्हाविकारी सोरपाक कृष्णान मारून उडयलो. तो दीस आशिल्लो श्रावण शुद्ध पंचम. ह्या दिसा पसून नागपंचमीक नागाची पुजा करपाक सुरवात जाली.

ह्या दिसा गोडशें म्हणून पातोळ्यो करतात.

पातोळ्यो -श्रावण म्हयन्यांत दुसरो आयतार पळोवचो.

सुतां पुनव (पुनव)

पावसाळ्यांत समुद्र खवळिल्लो आसता. समुद्राचो कोप जावचो न्हय. व्हडीं, बोटी हांची येरादारी सुरक्षीत जावची म्हणून खारवी लोक समुद्राची पुजा करतात. समुद्रांत नाल्ल सोडटात.

ह्याच दिसा राखी पुनवय मनयतात. भयण आपल्या भावाक राखी बांदता. भावान भयणीक सांबाळची असो हेतू ताचे फाटल्यान आसता.

ह्या दिसा नवें जानवें घालतात.

मणगणें

1 वाटी चण्या दाळ	1 मूठ साबूदाणे
पावूण वाटी गोड	अर्द वाटी काजूबियांचे कुडके
अर्द वाटी कातलेच्यो शिरो	एका वळ्याचो दाट पिळिल्लो रोस
मीठ	

कृती: साबूदाणे बुडटा तितलेंच उदक घालून दोन वरां पयलीं भिजत दवरप.

दाळ कुकरांत घालून तीन शिटयो काडप. कुकर थंड जातकच दुसऱ्या तोपांत काडून दाळ साबूदाणे, गोड, काजू, कातलेच्यो शिरो, मीठ घालून शिजोवप. साबूदाणे शिजतकच नाल्लाचो रोस घालून शिजोवन काडप. चड शिजोवप ना. नाल्लाचो रोस फुटूंक जायना, मात्सो खतखतो येतकच गॅस बंद करप. थोडो वेळ धांपून दवरप, मागीर सकयल काडप. हुनहुनीत खावपाक दिवप.

गोकुळाष्टम (श्रावण वद्य अष्टम)

श्रावण वद्य अष्टम हो दीस गोकुळाष्टम म्हणून भारतभर मनयतात. ह्या दिसा कृष्णाष्टम वा कृष्ण जयंतीय म्हणटात. सुमार पांच हजार वर्सां पयलीं ह्याच दिसा भगवान श्रीकृष्णाचो जल्म जाल्लो. हो दीस वृंदावन, मथुरा, द्वारकापूरी ह्या श्रीकृष्णाच्यां देवळांनी व्हडा दबाज्यान मनयतात. ह्या दिसा उपास करतात आनी कृष्णाची पुजा करतात.

ह्या दिसा दिवाळे भशेन बटाट फोव, रोसांतले फोव, दुदांतलें फोव आनी आंबाड्याची करम करतात.

भाद्रपद ऑगस्ट

भाद्रपद शुद्ध तृतिया -तय, हरतालिका

हरित म्हणल्यार पळोवन व्हरप आनी आलिका म्हणल्यार इश्टीण. इश्टिणीच्या आदारान शंकरान पार्वतीक पळोवन व्हेली. पार्वतीक तिच्या मना सारको घोव मेळ्ळो. प्रत्येक जल्माक असोच मना सारको घोव मेळचो म्हणून लग्न जाल्ल्यो बायलो हें व्रत करतात. ह्या दिसा बायलो उपास करतात.

पांच तरेच्यो भाज्यो एकठांय करून तांचो निवेद्य महादेव आनी पार्वतीक दाखयतात. ह्यो भाज्यो स्वताच्याच कश्टाच्यो आसच्यो अशी रीत आसा.

टीप: तयेचें सगळे जेवण अळणी दवरप. पार्वतीचो निवेद्य काडून बाकी सगळ्या जेवणाक मागीर मीठ घालप.

मुगांच्यो गांठी

तयारी: आदले राती 1 वाटी मूग भिजत घालप. दुसऱ्या दिसा सकाळीं उस्पून दवरप. रातीं परत भिजत घालप. सकाळीं उस्पुवप. ताका बरे कोंब येतात. बरे धुवून कल्लां काडप.

देड वाटी मूग	1 वाटी सोय
5 सुक्यो मिरसांगो	1 टी स्पून सुकी कोथमीर
2 हरव्यो मिरसांगो	1/2 टीस्पून हळद
1 टीस्पून गोड	8 करबेलांचीं पानां
हींग	1/2 टिस्पून सांसवां
1 इंच आमटाण	तेल आनी मीठ

कृती: मूग शिजत घालप. अर्द शिजतकच हरव्यो मिरसांगो, करबेल आनी हींग घालप. मिरसांग, कोथमीर भाजप. सोय, मिरसांग, हळद, कोथमीर, आमटाण वाटप. मूग शिजतासतना इल्लेंशें

मीठ, गोड घालप. शिजतकच वांटप घालप. मीठ घालप. रूच पळोवन शिजोवन काडप. शंकरछाप हींग, सांसवां आनी करबेलाचें फोण्ण दिवप.

टीप: मूग कुकरांत शिजोवप नात. ते विरतात.

ह्या मुगांत वांटप घालचे पयलीं कातलेच्यो शिरो आनी काजूबियो घालतात.

पांच पाल्यांची भाजी

तांबडी भाजी, अळसांद्याची भाजी, सासवे भाजी, दुदणीचें पान, आळवा पान, तायखिळो, म्हसकाची भाजी (मुळ्याची भाजी घालनात). वयर सांगल्यात तातूंतल्यो निदान पांच भाज्ज्यो एकठांय करून गोड, मीठ, सोय घालून ताची भाजी करची.

घोंसाळ्याची भाजी

दोन घोंसाळीं	10 हरव्यो मिरसांगो (कुडके करून)
मूठभर सोय	1/2 इंच शंकरछाप हींग
सांसवां	2 टीस्पून खोबरेल
इल्लेशें गोड	मीठ

कृती: तोपांत खोबरेल घालप. तापतकच हींग घालप. हिंगाचो बरो वास येतकच सांसवां घालप. सांसवां पुटपुट्टकच घोंसाळें घालप. मिरसांगो घालप. उदक घालप ना. घोंसाळें मात्शें चाळप. दोन मिनटां गॅस मोटो दवरप, मागीर बारीक करप. घोंसाळ्याक आपूणच उदक सुट्ट. अर्द शिजतकच मीठ, गोड घालून चाळप. सगळें उदक सुकतकच सोय घालून चाळप. गॅस बंद करप.

वन्न-वरण

अर्द वाटी तोरीदाळ	अर्द टीस्पून हळदी पिठो
1 टीस्पून जिरें	अर्द वाटी सोय
1 टेबलस्पून तूप	मीठ

कृती: दाळ कुंकरांत शिजोवप. सोय, जिरें आनी हळद वाटप. तोपांत सगळें मिक्स करप. जाय तशें पातळ करप. मीठ घालप. शिजोवन काडप.

आंबाड्याची उड्डमेथी

1 वाटी सोय	4 सुक्यो काणकोणच्यो मिरसांगो
1/2 इंच शंकरछाप हींग	1 टीस्पून उड्डां दाळ
1/2 टीस्पून मेथी	1/2 वाटी गोड
1 टेबलस्पून खोबरेल	हळद, सांसवां आनी मीठ

कृती: आंबाडे तासप, सोय, हळद, मिरसांग वाटप. मात्शें मोटेंच वांटप. तोपांत खोबरेल घालप. हींग घालप, वास येतकच सांसवां घालप. सांसवां पुटपुट्टकच उड्डां दाळ घालप. गॅस बारीक करप. दाळ तांबडी जातकच मेथी घालप. मेथी तांबडी जातकच आंबाडे घालप आनी वांटपाचें उदक घालप (धांपणे धुवून घाल्यार जाता). थोडें मीठ आनी गोड घालून शिजोवप. आंबाडे रोखडेच शिजतात. आंबाडे शिजतकच रूच पळोवन वांटप घालप. मीठ घालप, जाय तशी पातळ करप. पूण दाटशी दवरप. शिजोवन काडप. वांटपाचो खतखतो फुटपाक दिवपाक जायना.

अशीच आंबली, करमलां, बिमलांची उड्डमेथी करूं येता.

दुदाचो पायस

1 पेलो तांदूळ	अर्द पेलो साकर
25 खिसमीस	अर्द वाटी काजूबियो
देड पेलो तापयिल्लें दूद	1 हळडीचें पान

कृती: तांदूळ कुकरांत बरें मोव शिजोवन घेवप. करता त्या आयदनांत काडून खिसमीस, बियो, लवंगां (धोडावन) हळडीचें पान घालून पांच मिनटां शिजोवप. साकर घालप. मात्शी विरगळटकच दूद घालप.

इल्लेंशें मीठ घालप. रूच पळोवप. खतखत्तकच गॅस बंद करप.

चवथ (शुद्ध चवथ)

भाद्रपद शुद्ध चवथी दिसा श्रीगणेशाचो जल्म जाल्लो म्हणून हो दीस मनयतात. ह्या दिसा दरेक घरांत मातयेच्या गणपतीचे मुर्तीची विधी प्रमाण स्थापना करून तिची पुजा करतात. प्रत्येक बऱ्या कार्या पयलीं गणपतीची पुजा करतात. गणपती बुद्धी दिता आनी आपल्याचेर आयिल्लें विघ्न परतायता अशें समजतात. गणपतीक मोदक खूब आवडतात म्हणून ह्या दिसा मोदक करतात.

पुन्नाचे मोदक

1 कील दाळ	सव्वा कील गोड
वेलचे पिठो	मीठ
1 नाल्लाची सोय	

कृती: दाळीक कुकरांत दोन शिटी काडप. दाळींचे उदक काडून दवरप. दाळींत गोड, सोय घालून शिजत दवरप. बरें सुकूंदी. दाळींत मदीं कायलातो दवरप, तो कायलातो उबो उरलो म्हणटकच जालें. वेलचे पिठो घालून बरें चाळप. गॅस बंद करप.

मोदकाचें पीठ

1 कील गवां पीठ	पाव किल मैदो
मीठ	

कृती: रोटयांक कालयतात तशें पीठ कालोवप. पिठाच्यो ल्हान ल्हान गुळयो करप. गुळयो पुरये येद्यो लाटप. प्रत्येक लाटयेंत पुन्न भरून मोदकाचो आकार दिवप. तेलांत तळून काडप.

गणपतीचो निवेद्य

गणपतीक 21 मोदक आनी पांचखाज्यांचो निवेद्य दाखयतात.

मोदक

पिठाच्यो 21 ल्हान गुळयो करप. ताच्यो लातयो लाटप. तातूंत पुन्न भरप. बंद करून ताका मोदकाचो आकार दिवप. तळप.

पांच खाजीं

पांच खाजीं म्हणल्यार पांच तरेचे जिनस. मोदक, नेवऱ्यो, शिपे, चॉकलेटी आनी चक्र.

नेवरी

पिठाचे गुळे करप. लातयो लाटप. तांतूत एके वटच्यान पुन्न भरप आनी लाती दोडप. चिरन्यान कडो कापप. तळप.

शिपे

2 गुळ्यांच्यो लातयो लाटप. एके लातयेचेर चार वटच्यान इल्लेशें पुन्न घालप. वयर दुसरी लाती दवरप. आडवे आनी उबे प्रेस करप आनी चिरन्यान कापप. कापतकच तांचो शिंप्यां भशेन आकार जाता. तळप.

पुन्नाच्यो चॉकलेटी

2 गुळयो लाटप. ताचेर मदीं उबें पुन्न घालप. ती गुठलावप आनी ताका चॉकलेटी बशेन आकार दिवप.

पुन्नाचें चक्र

चार गुळयांच्यो लाती करप. दोन लातयांचे मदीं पुन्न घालप. तांचेर उरिल्ल्यो दोन लातयो दवरप. प्रेस करप. तांच्यो वाटकुळ्यो कडो चिरन्यान कापप. सगळीं पांचखाजीं तेलांत तळप.

उरिल्ल्या पुन्नाच्यो पानार वाडपाक नेवऱ्यो करप.

चवथींचें जेवण

खतखतें

1 वाटी तोरी दाळ	2 वाटी भिजयील्ले वाटाणे
1 टीस्पून हळदी पिठो	4 टेबलस्पून मिरसांगे पिठो

दुदी, घोसाळें, तवशें, किल्ल, निरपणस, भेंडें (दोन इंचाच्यो फोडी करून), आंबाडे तासून

30 ते 40 तेफळां	10 भिंडां सोलां
रुची प्रमाण गोड आनी मीठ	दोन नाल्लांची सोय

कृतीः तोरची दाळ आनी चणें कुकरांत वेगळेवेगळे शिजोवप. तोपांत दाळ चणे आनी भाज्ज्येच्यो फोडी घालप (भेंडे घालप ना) मात्शे शिजतगेर इल्लेशें मीठ आनी गोड घालप. हळडी पिठो आनी मिरसांगे पिठो घालप. फोडी शिजतकच भेंडे घालप. पांच मिनटां रावन वांटिल्ली सोय घालप. परत मीठ, गोड, सोलां घालप. शिजोवन काडप.

सार

मूग नाजाल्यार दाळ शिजयिल्लें उदक	टोमाटां
हरव्यो मिरसांगो (कुडके करून)	शंकरछाप हिंग
सांसवां	जिरें
करबेल	गोड
अर्द नाल्लाच्या सोयेचो रोस	मीठ

कृती: मिरसांगो आनी टोमाटां बारीक शिनून मुगांच्या उदकांत घालून शिजवप. अर्द शिजतकच मीठ, गोड घालप. टॉमाट शिजतकच सोयेचो रोस घालप. शिजोवन काडप. चड खतखतावप ना. फोण्णाचे कायलींत शंकरछाप हींग, सांसवां, जिरें आनी करबेलांचें फोण्ण करप आनी साराक घालप.

शेवयांची खीर

1 वाटी शेवयो	देड वाटी साकर
1 पेलो उदक	1 लिटर तापयिल्लें दूद
1 टेबलस्पून गांवठी तूप	खिसमीस
वेलचे पिठो	काजू

कृती: कायलींत तूप घालून शेवयो बऱ्यो भाजप. तातूंत खिसमीस परतप. उदक घालप. इल्लेंशें मीठ घालप. शेवयो शिजतकच साकर घालप. दूद घालप. काजू, बदाम घालप. वेलचे पिठो घालून शिजोवन काडप.

पंचम भाद्रपद शुद्ध पंचम

चवथीच्या दुसऱ्या दिसा ऋषीपंचमी हो सण मनयतात. चड करून सगळे लोक ह्या दिसा रातचो गणपती पावयतात.

रातचो गणपती पावयता तेन्ना पंचखाद्याचो निवेद्य दाखयतात.

दनपारचें जेवण

चणें बटाटाचें तोणाक

1 कील चणे	अर्द कील बटाट
25 सुक्यो मिरसांगो	3 टेबलस्पून कोथमीर
25 मिरयां	20 लवंगां
4 इंच तिखी	2 नाल्लाची सोय
खोबरेल	4 इंच आमटाण
मीठ	

कृती: चणे रातचे भिजोवन दवरप. मिरसांगो, कोथमीर, मिरयां, लवंगां, तिखी, खोबरेलान भाजप. मसालो काडून त्याच तोपांत खोबरेलान सोय भाजप. सोय, मसालो आनी आमटाण वांटप.

बटाट आनी चणे शिजोवप. तातूंत मसाल्याचें वांटप घालप. जाय तशें पातळ करप. मीठ घालप. शिजोवन काडप.

सुकी भाजी

खतखतें करून जी भाजी उरता ताची सुकी भाजी करप.

भेंड्यांचो रोस

10 भेंडे	3 वाटी सोय
8 सुक्यो मिरसांगो	हळद
1 टेबलस्पून सुकी कोथमीर	10 मिरयां
अर्द टीस्पून मेथी	1 टेबलस्पून आमटाणीचें उदक
शंकरछाप हींग	सांसवां
मीठ	

कृती: भेंड्याचे तीन तीन कुडके करप. मिरसांगो, कोथमीर, मिरयां खोबरेलान भाजप. सोय, हळद, मिरसांग, कोथमीर वांटप.

तोपांत खोबरेलान हींग, सांसवांचें फोण्ण दिवप. सांसवां पुटपुट्टकच मेथी घालप. मेथी तांबडी जातकच आमटाणीचें उदक आनी भेंडे घालून शिजोवप. भेंडे शिजतकच वांटप घालप.

मिरसांगाचीं भजीं

भज्यांच्यो मिरसांगो	हिंगाचो पिठो
चण्याचें पीठ	मीठ
तळपाक तेल	

कृती: भज्यांच्यो लांब मिरसांगो घेवप. तांचीं अर्दीं करप. बियो सगळ्यो काडून उडोवप. मीठ लावन दवरप. चण्या दाळीच्या पिठांत मीठ आनी हींग पावडर घालून दाट पेस्ट करप. पेस्टींत मिरसांगो बुडोवन तळून काडप.

फ्लावराचीं भर्जी

फ्लावर	बेसन
मिरसांगे पिठो	मीठ

कृती: फ्लावराच्यो बारीक कळ्यो घेवप. तांकां मीठ लावन दवरप. बेसनांत मीठ, मिरसांगे पिठो, उदक घालून दाटशी पेस्ट करप. तातूंत एक एक फोड बुडोवन कायलींत तेलांत तळून काडप.

अशेच तरेन सिमला मिर्ची आनी निरपणसाच्यो फोडी घेवन भर्जी करूं येतात.

हींट

1 कील उड्ड्ं दाळ	2 कील रवो

कृती: तये दिसा दनपरां उड्डां दाळ भिजत घालप. रातचें आठांक बारीक वाटप. आयदनांत घालून ताचे वयर मीठ फाफडून दवरप. रवो भाजून दवरप. दुसऱ्या दिसा मीठ सारकें मिक्स करप. दाळ सरसरीतशी दवरप. पणसा पानाचे दोणे करप. बरे धुवप. तांतूत हें पीठ घालप आनी साननधांकण्यांत दवरून 20 ते 25 मिनटां उकडून काडप.

सकयल दिल्ल्या नाल्लाच्या रोसा बरोबर खावपाक दिवप.

नाल्लाचो रोस

दोन नाल्लांची सोय	रुची प्रमाण गोड, मीठ, वेलचे पिठो

कृती: सोय वांटप, ताचो रोस काडप. तातूंत रुचीक जाय तितलें गोड घालप. मीठ आनी वेलचेचो पिठो घालप.

नव्यांचो पायस

नवें म्हणल्यार भाताचें कणस. गणपतीक ताजो निवेद्य दाखयतात. तयेच्या दुदाच्या पायसा भशेन करप. खतखतो येतासतना नवें घालप.

पंचखाद्य

चार वाटी सोय	एक वाटी गोड
1 टेबलस्पून गांवठी तूप	पाव वाटी तिळयो
पाव वाटी मुगां दाळ	

कृती: सगळें मिक्स करून गॅसार दवरप. बरी तळसतकच, उदक वतकच गॅस बंद करप.

जाय जल्यार मुगां दाळी वाट्याचे पाव वाटी काजूबियां कुडके घाल्यार जाता. कितेंय पांच नग जातकच जाले.

तिखश्यो नेवऱ्यो

4 वाटी सुकयिल्ली सोय.	देड वाटी साकर
अर्द वाटी काजू	पाव वाटी तिळ्यो
पाव वाटी खसखस	1 वाटी रवो
1/2 इंच शंकरछाप हींग	1 टीस्पून सांसवां
1 टीस्पून मिरसांगे पिठो	चार वाटी मैदा
मीठ	तळपाक तेल

सांठो करपाची कृती: कायलींत 3 टीस्पून खोबरेल घालप. तांतूंत हींग भाजून काडप त्याच तेलांत सांसवां पुटपुटावन काडप. गॅस बंद करप. उरिल्ल्या तेलांत मिरसांगे पिठो घालून भाजून काडप. दुसरे कायलींत अर्द टीस्पून तूप घालप, तातूंत तिळयो भाजून काडप, परत अर्द टीस्पून

तूप घालून खसखस भाजून काडप, परत एक टीस्पून तूप घालून रवो भाजून काडप. काजूचो मिक्सराक मात्सो मोठोच पिठो करप. हींग आनी सांसवांचो पिठो करप. सोय, साकर, काजू, तिळयो, खसखस, रवो, हींग, सांसवांचो पिठो, मिरसांगे पिठो, मीठ सगळें मिक्स करप. रूच पळोवप.

मैद्यांत मीठ घालून रोटयां भशेन घटशें पीठ कालोवप. 10 मिनटां फुगपाक दवरप. पिठाचे ल्हान ल्हान गुळे करून तांचीं पातळ पातीं लाटप. पात्यांचेर एक वटच्यान एक देड टेबलस्पून हो सांठो घालप. सांठो घालता ते वटच्यान पात्यांच्या पोंताक मात्शें उदक लावप आनी पातें दोडप. चिरन्यान नेवऱ्याच्यो कडो कापप. अश्यो सगळ्यो नेवऱ्यो करून तेलांक तळून काडप.

सोय वताक सुकोवप. नाजाल्यार एक व्हड कायलींक उदक दवरपाचें, कायलीचेर वयर ताट दवरपाचें, ताटांत सोय घालून उदकाचे उबेर सोय सुकोवन काडपाची.

2 नाल्लांची चार वाटी सोय आनी 35 नेवऱ्यो जातात.

आता नेवऱ्यो करपाचें फॉर्म मेळटा. तांतूंत नेवऱ्यो बऱ्यो जातात.

गोड नेवऱ्यो (सोयेच्यो)

4 वाटी सुकयिल्ली सोय	पावणेदोन वाटी साकर
अर्द वाटी काजूबियो	पाव वाटी तिळयो
पाव वाटी खसखस	1 वाटी रवो
गांवठी तूप	चार वाटी मैदो
खिसमीस	वेलचे पिठो
तळपाक तेल	

कृती : कायलींत तुपांत तिळयो, खसखस, रवो वेगळे वेगळे भाजून काडप. थोड्या काजूबियांचो मिक्सरांत मात्सो मोठोच पिठो करप. सोय, साकर, काजूबियो, तिळयो, खसखस, रवो, वेलचे

पिठो सगळें मिक्स करप.

मैद्यांत मीठ घालून रोटयां भशेन घटशें पीठ कालोवप. 10 मिनटां फुगपाक दवरप. पिठाचे ल्हान ल्हान गुळे करून तांचीं पातळ पातीं लाटप. पात्याचेर एक वटच्यान एक देड टेबलस्पून सांठो घालप. सांठ्याचेर तीन ते चार खिसमीस दवरप. पातें दोडप. चिरन्यान नेवरेची कड कापप. अश्यो सगळ्यो नेवऱ्यो करून तेलांत तळून काडप.

मुगाच्या पिठाच्यो नेवऱ्यो

2 वाटी मूग
1/2 वाटी तीळ
देड वाटी मैदो
तळपाक तेल
2 वाटयो किशिल्लें गोड
वेलचे पिठो
एक टीस्पून गांवठी तूप

कृती: मूग बरे भाजप. थंड जातकच मिक्सरांत घालून एक सेकंद फर्र करप. सुपान आसडून मुगांचीं कल्लां काडप. गोड किसप. पिठ्यांत गांवठी तूप, गोड घालून हातान बरें मिक्स करप. मिक्सरांत घालप आनी फकत पांच आंकडे मेजप. म्हणल्यार गोड पिठांत बरें मिक्स जाता. तीळ इल्ल्याशा तुपांत भाजप. पिठ्यांत घालप. वेलचे पिठो घालप. मिक्स करून दवरप.

मैदो इल्लेंशें मीठ घालून घटसो कालोवप. 15 मिनटां दवरप. मागीर ताच्यो बारीक गुळयो करून पातीं लाटप. पात्यांनी हो पिठो भरप आनी नेवऱ्यो करप. तेलांत तळप.

बेसन लाडू

4 वाटयो चण्याची पिठी
सव्वा वाटी गांवठी तूप
खिसमीस
3 वाटयो साकर
1 जायफळ

कृती: जायफळ मात्शें धोडावप. साकर आनी जायफळ मिक्सरांत घालून पिठो करप. पिठो मात्सो मोटो दवरप. कायलींत पिठी घालप. मंद गॅसार वीस मिनटां भाजप. कायलींतली पिठी काडून अर्द वाटी तूप घालप. कायलींत परत पिठी घालून परत 15 ते 20 मिनटां भाजप. पिठयेचे गुळे जातात. थंड जातकच पिठी 2 सेकंद मिक्सरांत घालून काडप. तातूंत साकर घालप. मिक्स करप. उरिल्लें तूप तापोवन घालप. मिक्स करप. परत पिठी मात्शी मिक्सरांत घालप .पिठयेचो गुळो जावन येता. पिठी काडून जाय जाल्यार आनी तूप घालून लाडू वळप. वळटना लाडवाक एक खिसमीस लावप.

गवां पिठाचे लाडू

4 वाटी गवां पीठ	3 वाटयो साकर
1 वाटी गांवठी तूप	वेलचे पिठो

कृती: साकरेचो मात्सो मोटो खरखरीत पिठो करप. पीठ बरें सुकेंच 10 ते 15 मिनटां भाजप. न्हिवतकच तातूंत साकरे पिठो, वेलचे पिठो घालून बरें मिक्स करप. तूप गरम करून पिठांत घालप. बरे मिक्स करून लाडू वळप. हे लाडू मात्शे फुसफुशीत जातात. घट्ट लाडू जाय जाल्यार आनीक इल्लेशें तूप घालून लाडू वळप.

रव्याचे लाडू

4 वाटयो रवो	3 वाटयो साकर
1 वाटी सोय	3 वाटयो उदक
4 टेबलस्पून तूप	

कृती: कायलींत दोन व्हड कुलेरां तूप घालून रवो भाजप. अर्द भाजतकच सोय घालप आनी बरो वास येसर भाजप.

कायलींत साकर, उदक, तूप घालून साकरेचो पाक करप. उदकांत पाकाचो एक थेंब घालप. थेंबो तसोच उरलो जाल्यार समुजपाचें पाक तयार जालो. उदकांत रवो घालप, चाळप. गॅस बंद करप. मात्शें थंड जातकच लाडू वळप.

मुगाच्या पिठाचे लाडू (गोड, सोय घालून)

2 वाटी मूग
अर्द वाटी सोय
पाव वाटी तिळयो
वेलचे पिठो
2 वायो किशिल्लें गोड
अर्द वाटी भाजिल्लीं भिकणां
अर्द वाटी उदक
1 टेबलस्पून गांवठी तूप.

कृती: मूग बरे भाजून घेवप. थंड जातकच मिक्सरांत एक सेकंद फर्र करप. सुपान आसडून कल्लां काडप आनी दळप. तिळयो सुक्योच भाजप. पिठो, तिळयो, भिकणां मिक्स करप. उदक, गोड, सोय, तूप, शिजत दवरप. मध्यम गॅसार दवरप. दोन ते तीन मिनटांनी एक गोडाचो थेंब बोटांचे चिमटेंत घेवप. गोड मात्शें बोटाक चिकटलें जाल्यार समजुचें पाक तयार जालो. (चिकट जावपाक जायना). पाक जातकच पिठ्याचें मिश्रण घालप. रोखडेंच चाळप. गॅस बंद करप. मिश्रण मात्शें थंड जातकच रोखडेच लाडू वळप.

गवांच्या पिठाचे लाडू (गोड घालून)

मुगांच्या पीठाच्या लाडवा बशेनच करप.

मुगाचे लाडू (साकर घालून)

4 वाटयो मूग
1 वाटी तूप
3 वाटयो साकर
वेलचे पिठो

कृतीः मूग भाजून कल्लां काडून पीठ करप. साकर मात्शी खरखरीत दळप आनी गंवाच्या पिठाच्या लाडवा भशेनच करप.

मोतीचूर लाडू

2 वाटयो चण्याचें पीठ	1 चिमटी खावपाचो रंग
2 टेबलस्पून मोहन (गरम तेल)	2 वाटयो साकर
1 वाटी उदक	चार वेलच्यो
8 बदाम	खिसमीस

कृतीः चण्याचें पीठ, मोहन घालून पुरये भशेन पीठ कालोवप. पुरयो करून तळून काडप. 2 वाटयो साकर, एक वाटी उदक आनी रंग घालून पाक करप. पाक मात्सो दाट जावपाक जाय. पाकांत वेलच्यो धोडावन घालप. बदामाच्यो स्लायसीस घालप.

एके वाटयेंत गरम उदक घेवन तातूंत बदाम घालून दवरप आनी ताच्यो स्लायसीस करप.

चण्याचें पीठ इल्लें इल्लेशें उदक घालून कालोवप. पुरयो तेलांक नाजाल्यार डाल्डांत तळप. उदकांत रंग घालप, मिक्स करप आनी तांतूंत साकर घालप.

पुरयांचो मिक्सरांक चुरो करप. पाक जातकच तांतूंत चुरो घालप. पातळ जातलें. तशेंच धांपून दवरप. 15 मिनटां चाळत रावप. दोन वरांनी मात्शें घट्ट जातकच लाडू वळप, लाडूय वले उरतले. सुकतकच वयर खिसमीस लावप.

नाचण्याचे लाडू

2 वाटयो नाचण्याचें पीठ	पावणे दोन वाटयो किशिल्लें गोड
पावूण वाटी उदक	5 काजूबियो
5 बदाम	वेलचे पिठो

2 टेबलस्पून गांवठी तूप

कृती: काजूबियो आनी बदामाचो पिठो करप. नाचण्याचें पीठ मात्शें भाजप. मागीर तूप घालून परत बरो वास येसर भाजप. पीठ कुशीक काडून दवरप.

कायलींत गोड आनी उदक घालप. एकतारी पाक जायसर शिजवप. (गॅसार शिजोवप. लागीं लागीं 6 मिनटां लागतात.) पाक जातकच गॅस बंद करप. तातूंत बदाम आनी काजूबियां पिठो, वेलचे पिठो आनी नाचण्याचें पीठ मिक्स करप. रोखडेच लाडू वळपाक मेळचे नात. पीठ बरें थंड जातकच लाडू वळप.

उकड्या तांदळाचे लाडू

1 वाटी उकडे तांदूळ	1 वाटी मूग
1 वाटी नाचणे	2 वाटयो गोड

कृति: तांदूळ, मूग आनी नाचणें बरे भाजोवप. मिक्सरांत दळप. गोड किसून मिक्स करप. मात्शें मिक्सरांत घालून मिक्स करप. लाडू वळप.

नाचण्याचें पीठ आनी गंवांच्या पिठाचे लाडू

1 वाटी नाचण्याचें पीठ	1 वाटी गंवांचे पीठ
अर्द वाटी फोव	काजूबियो, बदाम मेळून अर्द वाटी
देड वाटी साकर	1 वाटी तूप

कृती: दोनय पिठां मिक्स करून भाजप. फोव तुपांक तळप. फोव, काजूबियो, बदाम मिक्सरांत काडप. सगळें मिक्स करप. तूप तापोवन घालप आनी लाडू वळप.

शंकरपाळी

अर्द कील मैदो	एक वाटी कापून डाल्डा
1 वाटी कापून साकर	मीठ
तळपाक तेल	पाव कील मैदो (लाटपाक)

कृती: तूप तापोवप. साकरेचें उदक करप. मीठ घालून मैदो, तूप, साकरेचें उदक आनी जाय जल्यार इल्लेशें सादें उदक घालून कालोवप. पीठ मात्शें मोव जालें म्हणून कांय जायना. रोखड्योच रोटयो लाटून शंकरपाळ्यो कापून तेलांत तळप.

चण्या दाळींचीं कापां

1 वाटी चण्या दाळ	दोन वाटयो साकर
पाउण वाटी सोय	

कृती: दाळ उकडप. दाळीच्याच उदकांत दाळ मिक्सरांत घालून वाटप. वांगडा सोय घालप. कायलींत नाजाल्यार पितुळच्या ताटांत दाळ आनी साकर घालप. चाळत रावप. दाळ दाट जाता आनी मागीर गुळो जावन येता. एक पणसाचें पान घेवप, दाळीक लावप. पानाक दाळ चिकटना जातकच गॅस बंद करप. एका पाटाक तूप लावन दवरप. पाटार दाळ पातळावप. मात्शीं सुकतकच कापां मारप.

चण्याचे पिंठयेचीं कापां

एक वाटी चण्या पिठी	एक वाटी गांवठी तूप
1 कप दूद	1 कप सोय
3 कप साकर	वेलचे पिठो

कृती: कायल गरम करप. तातूंत चण्या पिठी घालून मात्शी भाजप. तूप, दूद, सोय, साकर

घालप.सगळें मिक्स करुन शिजोवन आटोवप. बरें घट्ट जातकच, आयदनाच्यो कडो सुकपाक लागतकच गॅस बंद करप. वेलेचे पिठो घालप आनी बरें चाळप. पाटाक तूप लावन ताचेर हें मिश्रण सारकें बरें पातळावप आनी थंड जातकच कापां कापप.

गाजराचीं कापां

पाव कील गाजर	इल्लेशें दूद
साकर	

कृती: गाजराच्यो फोडी काडप, साली काडप. धुवून इल्लेशें उदक घालून उकडप. गाळप. इल्लेशें दूद घालून मिक्सरांत वांटप. एका मापाक दोन मापां साकर घालून कायलींत शिजोवप. कापां करून काडप.

चक्री 1

3 वाटी तांदळाचें पीठ	2 वाटयो गंवांचें पीठ
1 वाटी लोणी, एक कुलेर हळद पावडर	6 टीस्पून साकर
2 टीस्पून मिरसांगे पिठो	पाव टीस्पून भरून हींग पावडर
2 टेबलस्पून तिळयो	मीठ

कृती: सगळें मिक्स करून उदकांत कालवप. रूच पळोवप. दांत्यांत घालून चकऱ्यो पिळप. तेलांत तळून काडप.

चक्री 2

तीन वाटयो तांदळा पीठ	1 वाटी मैदो
पाव वाटी तेल	2 टेबलस्पून तिळयो

देड टीस्पून मिरसांगे पिठो
पाव टीस्पून हींग
6 टीस्पून साकर
तळपाक तेल, मीठ

कृती: सगळें बरें मिक्स करप. उदक घालून मोवशें पीठ कालोवप. रूच पळोवप. तेलांत चकऱ्यो तळून काडप.

तळिल्लीं भिकणां

पाव कील हरवीं मोसमी भिकणां
1/2 टीस्पून हिंगा पिठो
तळपाक तेल
2 टीस्पून मिरसांगे पिठो
2 टीस्पून चण्या पिठी
मीठ

कृती: एके कायलींत वा तोपांत भिकणां, मिरसांगे पिठो, मीठ आनी चण्या पिठी घालून बरें मिक्स करप. इल्लेशें उदक ताचेर फाफडप आनी परत बरें मिक्स करप. चड उदक घालप ना. मिश्रण सुकेंच उरपाक जाय. रूच पळोवप. तेलांत तळून काडप.

चिंवडो

4 मुठी भरून दगडी फोव
अर्द वाटी फुटाण्याची दाळ
अर्द वाटी खिसमीस
अर्द टीस्पून हळडी पिठो
अर्द टीस्पून हिंगा पिठो
तळपाक तेल
चिवड्याचो गाळणो
1 वाटी हरवीं मोसमी भिकणां
अर्द वाटी काजूबियांचीं अर्दीं
1 टीस्पून मिरसांगे पिठो
1 टीस्पून जिऱ्या पिठो
1 टीस्पून मीठ
1 टीस्पून साकरे पिठो

कृती: सगळीं पिठां मिक्स करून दवरप. कायलींत तेल तापोवप, भिकणां, काजूबियो, दाळ,

खिसमीस भाजून काडप. चिवड्याच्या गाळण्यांत एक मूठ फोव घालप. गाळणो तेलांत दवरप. फोव फुलून येतात. कागदाचेर काडप. फोवाचेर एक टीस्पून पावडरांचें मिश्रण घालप. परत फोव तळून ताचेर वयर घालप. परत पिठे घालप. सगळे फोव तळून काडप. भिकणां, काजूबियो, दाळ, खिसमीस ह्या तळिल्ल्या फोवांत घालप. बरें मिक्स करप. रूच पळोवन कितेंय उणें आसल्यार घालप.

फेणोरी

1 वाटी मैदो	मीठ
1 टीस्पून कॉर्नफ्लार	2 टेबलस्पून डाल्डा
1 वाटी पिठी साकर	तळपाक तेल

कृती: मैदेा, कॉर्नफ्लार, मीठ मिक्स करून घटशें कालोवप. 10 मिनटां दवरप. तूप एके ताटलेंत घेवन तें हातान बरें फेटप. कालयिल्ल्या पिठाचे चार गुळे करप आनी पातळ लाटून घेवप. एक रोटी लाटफळ्याचेर दवरप, ताका हें फेटिल्लें तूप लावप (सारकें लागपाक जाय) तुपाचेर वयर मैदो फाफडप. ताचेर दुसरी रोटी दवरप. ताका तूप लावप, मैदो फाफडप आनी ताची घट्ट लोळी करप. दोन लोळयेचे धा धा कुडके कापप. प्रत्येक कुडको हलक्या हातान पुरीशी लाटप.तेल तापोवन तेलांत मंद गॅसार तळप. कायलींतली काडटकच गरम आसतनाच ताचेर पिठी साकर फाफडप.

आश्विन सप्टेंबर-ऑक्टोबर

कोजागिरी पुनव (शुद्ध पुनव)

कोजागिरी पुनव म्हणल्यार आश्विन म्हयन्यांतली पुनव. ह्या दिसा जागरण करून बसून खेळपाचे वेगळेवेगळे खेळ खेळटात. दिसभर आटयिल्लें दूद चान्यांत दवरतात आनी पितात. चंद्राच्या प्रकाशांत रोग निवारण करपाची अद्भूत आयुर्वेदीक शक्त आसा अशें शास्त्र सांगता.

विजयादसम -दसरो (आश्विन शुद्ध दसम)

हिंदू धर्मांत साडेतीन म्हुर्तांतलो हो एक बरो म्हूर्त. म्हणून ह्या दिसा खूबशे लोक आपल्या नव्या धंद्याची सुरवात करतात. नवें वाहन खरेदी करतात. स्वताच्या घरांत आशिल्लीं आयुदां ह्या दिसा पुजेक लायतात. कसलेंय गोडशें ह्या दिसा करतात.

नरक चतुर्दस, दिवाळी (आश्विन वद्य चतुर्दस)

भगवान श्रीकृष्णान नरकासूर नांवाच्या महाभयंकर राक्षसाक आश्विन वद्य चतुर्दशीच्या दिसाक मारलो. म्हणून ह्या दिसाक नरक चतुर्दस म्हणटात. ह्या दिसाक तेल आंगाक सारोवन न्हातात. न्हातना उटणें आंगाक लायतात. सूर्य उदेवचे पयलीं न्हावप. नरकासूरान मरता आसतना भगवान श्रीकृष्णा कडेन आपूण मेल्ल्या दिसा सगळ्या लोकांनी दिवे लावन तो दीस मनवचो अशी इत्सा उक्तायली. भगवानान ताजी इत्सा पूर्ण केली. तेन्नाच्यान हो दिस सकाळीं दिवे लावून मनोवपाची प्रथा पडली.

दिवाळेचे फोव

दिवाळे कडेन गांवठी फोव मेळटात ते घेवचे. उदकांत घालून दवरचे. धायेक मिनटांनी फोव चिड्डून पळोवचे. चिड्डतकच उदक काडून उडोवचें. फोव चडशेच भिजोवचे.

बटाट फोव

4 मुठी दाट फोव	1 मध्यम बटाट
5 मिरसांगो	3 टीस्पून साकर
1 वाटी सोय	1 लिंबू
3 टेबलस्पून तेल	मीठ

कृती: फोव भिजोवन फोवांक हळद, मीठ, साकर लावन दवरप. बटाट शिनप. बटाटाच्यो बारीक पाव इंचाच्यो फोडी करप. मिरसांगो शिनप. कायलींत तेल तापोवन बटाट घालप. तळसुवप.

बटाट शिजतकच फोव घालप. धांपण्याचेर उदक घालून फोव गरम करप. रूच पळोवन सोय घालून काडप. वयर लिंबू पिळप.

दुधांतले फोव

अर्द लिटर दूद	फोव
साकर	मीठ
वेलची पावडर	

कृती: दूद तापत दवरप. तापतकच गॅस बंद करप. मात्शें दोन मिनटांनी तातूंत वता तितले फुगयिल्ले फोव घालप. साकर घालप. इल्लेशें मीठ घालप. रूच पळोवप. मात्शे पातळशेच दवरप. वयर वेलची पावडर घालप.

रोसांतले फोव

एका नल्लाची सोय	गोड
फोव	मीठ
वेलचे पिठो	

कृती: नाल्लाचो दाट रोस काडप. इल्लो पातळय काडून मिक्स करप. गोड, मीठ, वेलचे पिठो घालप. मिक्स करप. रूच पळोवप. फोव घालप. पातळशे दवरप. उल्ले जाल्यार भेळशेतले म्हणून गॅसार दवरून एक खतखतो काडप. खतखतो फुटपाक जायना.

धंयांतले फोव

दाटशें धंय	फोव
साकर	मीठ
हरवी मिरसांग	आलें
कोथमिरे पालो	

कृती: धंयांत साकर, मीठ घालप. रूच पळोवप. फोव घालप. हातूंतच हरवी मिरसांग, आलें, कोथमिरेचो पालो बारीक चिरून घालप. फोव घालप.

हे फोव रोखडेच दाट जावन येतात. धंय आपल्याक जाय तशें तयार करून दवरप. खावपा वेळार तांतूंत फोव घालप.

कडयेंतले फोव

कृती: हरव्या मिरसांगाची सोल, मीठ घालून कडी करप. कडयेक सांसवांचें फोण्ण दिवप. रूच पळोवप. मागीर फोव घालप.

आंबाड्याची करम

10 आंबाडे	एक वाटी सोय
3 हरव्यो मिरसांगो	हळद
अर्द इंच शंकरछाप हींग	1 टीस्पून सांसवां
मीठ	2 टेबलस्पून गोड

कृती: आंबाडे तासप. काथे धोडावप, चेंचावप. खोबरेलांत हींग फुलोवप. हिंगाचो वास येतकच सांसवां फोण्ण घालप. तातूंतय मिरसांगो मात्श्यो तळसप. सोय, हळद, हींग, सांसवां, मिरसांगो आनी आंबाड्याच्यो साली घालून चटणी वांटप. वांटप आयदनांत काडून मीठ, गोड घालप. रूच पळोवप. आंबाडे घालून कलसुवप.

चण्याची उसळी

वैशाख म्हयन्यांत, वैशाख पुनवेंत पळोवचें.

कार्तिक ऑक्टोबर-नोव्हेंबर

कार्तिक एकादस

वर्साक दोन महाएकादशी आसतात. एक आषाढी एकादस आनी दुसरी कार्तिक एकादस. आषाढ म्हयन्यांतली एकादस ही पंढरपूरची एकादस आनी कार्तिक म्हयन्यांतली एकादास ही आळंदीची एकादस. आषाढी एकादशीक वारकरी आळंदीच्यान पंढरपूराक वतात तर कार्तिकी एकादशीक वारकरी पंढरपूरच्यान आळंदीक वतात. आषाढी एकादशीक ज्ञानेश्वर महाराज पांडुरंगाचे भेटेक वतात आनी कार्तिकी एकादशीक पांडुरंग ज्ञानेश्वर महाराजाक मेहपाक येतात अशें समजतात.

ल्हानां पसून व्हडां मेरेन सगळ्यांनी ह्यो एकादशी करच्यो अशें म्हणलां.

मुगांचे कण्ण

रोटयो

आषाढी एकादसींक पोळोवचें

पौष (पौष शुद्ध 14) डिसेंबर -जानेवारी

संक्रांत (14 जानेवारी)

मकर संक्रांत हो सण प्रत्येक वर्सा 14 जानेवारीक येता. ह्या दिसा सूर्य धनू राशींतल्यान मकर राशींत वता. दक्षिणायन सोंपून उत्तरायण सुरू ज़ाता. ह्या दिसा देवाक तीळ आनी गोडाचो निवेद्य दाखयतात. बायलो ह्या दिसा सवायशिणीक हळदकुकूम दितात.

ह्या दिसा तिळांचं खूब म्हत्व आसा. तिळांत स्निग्धता आसता. संस्कृतांत तिळाक ‘स्नेह’ म्हणटात. गोडय गोड आसता. म्हणून तिळगूळ दिवपी आनी घेवपी मनशां माये मोगान रावतात अशें समजतात.

संक्रांतीची पौराणीक कथा अशी आसा. खूब पयलीं संकासूर आनी किंकरासूर अशे दोन भयंकर बलाढ्य राक्षस आशिल्ले. ते लोकांक खूब सतायताले. तांकां मारपा खातीर देवीन संक्रांतीचें रूप घेतलें आनी संक्रांती दिसा संकरासूराक मारलो आनी कंक्रांती दिसा किंकरासूराक मारलो. म्हणून ह्या दिसांक संक्रांत आनी कंक्रांत म्हणटात.

तिळाचे लाडू

2 वाटी तिळ
1 वाटी सादें गोड
अर्द वाटी चिकी गोड
पाव वाटी भाजिल्लीं भिकणां
पाव वाटी फुटाण्याची दाळ
अर्द वाटी उदक
वेलचे पिठो

कृती: तीळ सुकेच भाजप. थंड जातकच भिकणां, दाळ मिक्स करप. कायलींत गोड आनी उदक शिजत दवरप. मात्सो खतखतो येवपाक लागतकच मध्यम गॅसार शिजोवप. चार पांच मिनटांनी एक गोडाचो थेंब बोटांचे चिमटेंत घेवप. गोड मात्शें बोटाक चिकटलें म्हणटकच समजुचें पाक जालो. पाक जातकच तीळ, भिकणां घालप. चाळप. गॅस बंद करप. मात्शें थंड जातकच लाडू वळप.

माघ जानेवारी -फेब्रुवारी

शिवरात्र (वद्य चतुर्दस)

प्रत्येक म्हयन्याचे वद्य चतुर्दशीक शिवरात्र येता. पूण माघ वद्य चतुर्दशीक महाशिवरात्र म्हणटात. ह्या दिसा शंकराचे उपासक उपास करतात. शंकराची प्रार्थना करतात. शिवलिंगाचेर अभिषेक घालतात. बेलाचीं पानां घालतात. ह्या दिसा बेलाच्या पानांचें खूब म्हत्व आसा.

महाशिवरात्रेची काणी सांगतात ती अशी. खूब आर्दी माघ वद्य चतूर्दशीच्या दिसा एक शिकारी सावज मारपा खातीर बेलाच्या झाडार लिपून बसलो. पूण मर्दीच पानां आयिल्ल्यान ताका सावज सारखें दिसना जालें. म्हणून तो आपल्या दोळ्यां मुखार येतात तीं पानां तोडून उडोवपाक लागलो. त्या झाडा खाला शंकराचें लिंग आशिल्लें. ताचेर बेलाचीं पानां सारकीं पडपाक लागलीं. त्याच वेळार ताका एक हरण दिसलें. ताणें ताचेर तीर धरलो पूण हरणान शिकाऱ्याक काकुळटेन सांगलें, म्हज्या भुरग्यांक मेळून येतां. मागीर तूं म्हाका खुशाल मार. शिकाऱ्यान ताका वचपाक दिलें आनी तो ताची वाट पळोवंक लागलो.ताका लागून ताका रातभर उपास घडलो. दुसऱ्या दिसा हरण आपल्या भुरग्यांक घेवन आयलें. तांकां पळोवन शिकाऱ्याचें मन विरगळ्ळें आनी ताणें हरणाक सोडून दिलें. हें पळोवन भगवान शंकर शिकाऱ्याचेर प्रसन्न जालो आनी ताणें शिकारी आनी हरण दोगांकूय आपल्या विमानांतल्यान सर्गांत व्हेले.

ह्या दिसा शंकराचे भक्त उपास करतात. ह्या दिसा कांय लोकांगेर सांजोरी करतात.

सांजोरी

1 वाटी रवो
2 वाटी सळसळील्लें उदक
चिमटीभर खावपाचो रंग
मीठ
पाव वाटी साकर
वेलेचे पिठो
2 टेबलस्पून गांवठी तूप

कृती: रंग चार टेबलस्पून उदकांत घालून मिक्स करप. तुपान रवो बरो भाजून घेवप. तातूंत रंगाचें उदक घालप. साकर, मीठ घालप. चाळप. खतखतकच गॅस बारीक करप. धांपून दवरप. उदक सुकतकच वेलचे पिठो घालून मिक्स करप. हाका सांजो म्हणटात.

सांजोरी करपाची कृती

2 वाटी गंवां पीठ भाजपाक तूप
मीठ

कृती: पीठ आनी मीठ मिक्स करप.चपात्यांक कालयतात तशें पिठ कालोवप.

एक ल्हानसो पिठाचो गुळो घेवप. ताचे परस तीन पटीन व्हड सांज्याचो गुळो घेवप. पिठाची लाती लाटून तांतूत हो गुळो घालप .बंद करप. पीठ लावून रोटये येदी लाटप. तव्यार तूप लावन भाजून काडप.

हाका सांजोरी म्हणटात.

फाल्गून फेब्रुवारी -मार्च

होळिये पुनव (पुनव)

फाल्गून म्हयन्यांतले पुनवेक जो सण मनयतात ताका होळीकोत्सव म्हणटात. होळी पुनवेची काणी अशी. दैत्यराजा हिरण्यकश्यपूची भयण होळीका. अग्नी पसून तुका कसलोच भंय आसचो ना हो तिका वर मेळ्ळो. ह्या वराचो तिणें दुरुपेग केलो. आपलो भाचो प्रल्हाद हाका लासून मारपा खातीर ती ताका आपल्या मांडयेर घेवन उज्यांत बसली. पूण प्रल्हादाक कांयच जालें ना. ती मात लासून गेली. हो दीस आशिल्लो फाल्गुन पुनवेचो. म्हणून तेन्नाच्यान हो सण मनयतात.

ह्या दिसा संबंदी आनीक एक कथा आसा. कंसमामान आपलो भाचो कृष्णाक मारपा खातीर पुतना राक्षसीक धाडली. ती सुंदर गवळणीचें रूप घेवन नंदाच्या घरा गेली आनी बाळकृष्णाक तिणें दुदाक धरलो आनी आपलें विखारी दूद दिवपाचो यत्न केलो. पूण कृष्ण तिका वळखलो आनी तिचें रगत पिवन ताणें तिका मारली. हो दीस आशिल्लो फाल्गून पुनवेचो.

ह्या दिसा अग्नीदेवतेची पुजा करतात. रातची होळी पेटयतात. पुरणपोळयेचो निवेद्य दाखयतात.

पुरणपोळी

1 पेलो दाळ
1 पेलो मैदो कालोवपाक
लावपाक वेगळो मैदो घेवचो
वेलचे पिठो
1 पेलो मात्सो भरून गोड
मीठ
अर्द वाटी तेल

कृती: दाळीक कुकरांत एक शिटी काडप. दाळ मात्शी घट्ट उरतली. परत गॅसार दवरून चेपसर शिजवप (सगळी कुकरांत शिजयल्यार सामकी मोव जाता) दाळींचें उदक काडून दवरप.दाळींत गोड घालून शिजत दवरप. बरें सुकूं दी. दाळींत मदीं कायलातो दवरप, तो कायलातो उबो उल्लो

म्हणटकच जालें. वेलचे पिठो घालून बरें चाळप. गॅस बंद करप. हाका पुरण म्हणटात. गरम आसतनाच हें पुरण पुरण यंत्रांतल्यान काडप. थंड जातकच पुरणाचे लिंबा येदे गुळे करप.

मैदो इल्लें मीठ घालून मोवसो कालोवप. तेल घालून बरें मळप. पीठ बरें लवचीक जावपाक जाय. पिठाचे गुळे करप (पुरणाच्या गुळ्या परस मात्शे ल्हान). तेल लावन पिठाचो गुळो हातारच लातीशी करप. तातूंत पुरणाचो गुळो दवरून बंद करप. मैद्याचें पीठ लावन हलक्या हातान लाटफळ्याचेर प्लास्टीक दवरून लाटप. तव्यार भाजून काडप. खावपाक दितना गांवठी तूप आनी जाय जाल्यार पिठीसाकर दिवप.

हेर

सत्यनारायणाची पुजा

सत्यनारायण म्हणजे भगवान विष्णू. सत्यनारायणाची पुजा म्हणल्यार विष्णूची आराधना. आपल्या मना सारखें कितेंय जालें वा जावंक जाय हे खातीर हे पुजेची आंगवण करतात. हे पुजेचो मुख्य प्रसाद म्हणल्यार सपात आनी पंचखाद्य. फळांचोय प्रसाद दितात.

सत्यनारायणाचो प्रसाद (सपात वा कणिक)

सव्वा वाटी रवो
सव्वा वाटी साकर
सव्वा वाटी दूद
सव्वा केळें
मात्शी धाकटी सव्वा वाटी तूप.

कृती: केळ्याचीं पातळ कापां करप. धाकटी सव्वा वाटी तूप म्हणल्यार एक वाटी तूप जाता. (पुजेक सगळें सव्वा घालपाचें शास्त्र आसा म्हणून धाकटी सव्वा वाटी म्हणलां) रवो पयलीं बरो सुकोच भाजपाचो. मागीर सगळें तूप घालून परत बरो भाजप. खतखतीत दूद घालप. दूद घालतकच पयलीं पातळ जातलो आनी मागीर रवो सुकून दाट जातलो. मागीर साकर आनी केळ्यांचीं कापां घालप. परत रवो पातळ जातलो आनी सुकतलो. बरो चाळपाचो. गॅस बंद करपाचो.

पंचखाद्य

4 वाटयो सोय
एक वाटी किशिल्लें गोड
1 टेबलस्पून गांवठी तूप
पाव वाटी तिळयो
पाव वाटी मुगां दाळ

कृती: सगळें मिक्स करून गॅसार दवरप. बरी तळसतकच, उदक वतकच गॅस बंद करप. जाय जल्यार मुगां दाळी वाट्याचे पाव वाटी काजूबियां कुडके घाल्यार जाता. पांच नग जातकच जाले.

पुजे दिसार्चे जेवण

मुगां गाठी

खतखतें

सुकी भाजी

सार

उड्डमेथी

ताक

कडी

भर्जी

गोडशें कितेंय आपल्याक जाय तें करपाचें.

देवकारें

देवकारें ही आपल्या कुलदेवाची आरधना.पयर्ली येरादारीची साधनां नाशिल्ल्यान लोकांक आपल्या कुलदेवाक परत परत वचप शक्य जायनाशिल्लें. ताका लागून लोक कुलदेवाची याद करपा खतीर सवायशीण, ब्राम्हण आपयताले आनी देवाच्या नांवान तांकां जेवण दिताले.

जेवण तेंच.

समराधना

ही लेगीत देव व्यंकटेशाची आराधना. देवाची याद करपाक चार लोकांक आपोवन जेवण दिताले.

म्हामदी

आमच्या धर्मांत तीर्थयात्रेचें म्हत्व खूब आसा. आतां आमी जाय तेन्ना तीर्थयात्रेक वचून येतात. पूण पयलीं येरादारीचीं साधनां नाशिल्ल्यान लोक आपल्यो सगळ्यो जबाबदाऱ्यो सोंपतकच तीर्थयात्रेक वताले.आनी ही यात्राय बी तशी सोंपी नासताली. परत येवपाची शाश्वती नासताली. जे कोण परत घरा पावताले ते नशिबवान समजताले आनी बरे बशेन घरा पावले म्हणून गांव लोकांक आपोवन हाडिल्लो प्रसाद दिताले आनी जेवण घालताले. ताका म्हामदी म्हणटात. जेवण तेंच.

श्राध्द

आमच्या धर्मांत श्राद्धाचें चडच म्हत्व आसा. आमचें शास्त्र सांगता देवाची आराधना करचे पयलीं पितरांची याद करात. तांची याद केल्यार तुमकां देवाची आरधना करपाची गरज ना. शास्त्रान केन्नाच सांगलें ना की पितरांचें सोडून देवाची आरधना करात म्हणून.

कोणय मनीस मरतकच तो जे तिथीक मरता त्या दिसा भट, ब्राम्हण आपोवन तांकां जेवण दितात. हाका श्राद्ध म्हणटात.

जेवण तेंच. पुरयां वाट्याचे वडे करतात.

वडे

एक वाटी तांदळाचें पीठ	एक वाटी गंवांचें पीठ
एक वाटी उड्डांची पिठी	मीठ
तळपाक तेल	

कृती: सगळीं पिठां आनी मीठ मिक्स करप. उदकान चपाते भशेन पीठ कालोवप. पीठ चड फुगपाक दवरप ना. रोखडेंच केळीच्या पानार वडे थापप. तेल तापोवन, तेलांत तळून काडप.

म्हाळ

भाद्रपद म्हयन्यांतलो जो कृष्ण पक्ष आसा ताका म्हाळ म्हयनो म्हणटात. त्या दिसा जेवण वाडल्यार आपल्या गेल्ल्या सात पिळग्यांक पावता अशें शास्त्र सांगता. चड करून आपल्या बापायची जी तीथ आसता ते तिथीक म्हाळ वाडटात. भट, ब्राम्हण आपोवन जेवण वाडटात.

जेवण तेंच करप आनी वडे करप.

फुलां

लग्न जातकच जेन्ना बायल पयले फावट गुरवार जाता तेन्ना तिका फुलां माळटात. पांचव्या, सातव्या आनी णवव्या म्हयन्यार फुलां माळटात.

पांचव्या म्हयन्यावेर्ली फुलां आपल्या घरांतच आनी घरांतलींच माळटात. चड लोकांक आपयनात. आपलीं घरचीं आनी चलयेची घरचीं हांका आपयतात. चलयेक त्या दिसा पांचव्या रंगाचो साज करतात. पांचवे साडयेन तिची व्हंट भरतात.

सातव्या म्हयन्यार घरा आनी णवव्या म्हयन्यार कुळारा फुलां माळटात. ह्या फुलांक आपलीं सोयरीं, वळखीची अशी सगळ्यांक फुलांक आपयतात आनी लाडू दितात.

ह्या दिसा खास अशें जेवण ना. आपल्याक जाय तें करपाचें.

बारसो

भुरगें जल्माक येतकच बाराव्या दिसा बारसो मनयतात. त्या दिसा आपली सोयरीं, वळखीचीं अशें सगळ्यांक आपयतात. त्या दिसा पाळणें सजयतात. भुरग्याक नवे कपडे घालतात, काजळ लायतात, पाळण्यांत घालतात आनी नांव दवरतात.

ह्या दिसा आटवल करतात.

आटवल

1 वाटी तांदूळ
1 वाटी गोड
1 टिस्पून मेथी
1 वळ्याचो रोस
मीठ

कृती: तांदूळ, मेथी धुवप. चार वाटयो उदक घालून कुकरांत 8 शिटयो काडप.

दुसऱ्या आयदनांत काडून गोड आनी रुची पुरतें इल्लेशें मीठ घालून शिजवप. खतखतो येतकच रूच पळोवप. नाल्लाचो रोस घालून परत खतखतो काडप. गॅस बंद करप. खतखतो फुटपाक दिवपाक जायना.

केळ्यांचो हालवो

2 मंयडोळीं केळीं
पाव वाटी साकर
1 टेबलस्पून तूप
वेलचे पिठो

कृती: केळ्यांचीं कापां करप. कांयलींत तूप घालप. केळ्याचीं कापां घालप. 2 मिनटां तळसप, साकर घालप. 1 टेबलस्पून उदक घालप, चाळप, शिजोवप. केळें शिजतकच रूच पळोवप. जाय जाल्यार आनीक साकर घालप. वेलचे पिठो घालून गॅस बंद करप.

अनसाचो हालवो

2 वाटी किशिल्लें अनस
देड वाटी साकर
वेलचे पिठो

कृती: कायलीत अनस घालून ताचें उदक वचसर तळसप. फटफट आवाज येतकच साकर घालप. पातळ जातलो. परत तितलोच सुकोवप. वेलची घालप, गॅस बंद करप.

आंब्याचो हालवो

6 मुसराद आंबे पाव कील साकर
वेलचे पिठो

कृती: आंबे सोलून कायलींत घालप आनी बरे मुड्डुवप. उदक आटसर शिजोवप. उदक आट्टकच साकर घालप. आपल्याक जाय तितलो शिजोवप. वेलचे पिठो घालप, चाळप. गॅस बंद करप.

आंब्याचीं कापां

3 मुसराद आंबे अर्द कील साकर
वेलचे पिठो

कृती: आंबे सोलून कायलींत घालप आनी बरें मुड्डुवप. उदक आटसर शिजोवप. साकर घालप. बरो सुकतकच वेलचे पिठो घालप. गॅस बंद करप. सकयल दवरप आनी बरें 10 मिनटां घोटप. गुळो जावन येता. पाटाक तूप लावप, ताचेर हालवो ओतप. बरो पातळावन रोखडींच सुरयेन कापां मारप. सुकतकच डब्यान भरप.

शिरवळ्यो

2 वाटी तांदळांचें पीठ 1 वाटी उदक
मीठ

कृती: पीठ आनी मीठ मिक्स करप. तोपांत उदक शिजोवप. सळसळटकच पीठ घालप. मात्शें शिजतकच गॅस बंद करप. पीठ बरें मिक्स करप. मात्शे थंड जातकच थंड हातान पीठ मात्शें मस्तुवप आनी पिठाचे गुळे करप.

साननधांकण्यान शिजोवपा खातीर उदक घालून दवरप. ताचेर वयर बुराकांची ताटली दवरप. ताटलेक तेल लावून ताजेर पिठाचे गुळे दवरप. गॅसार दवरप. साननधांकण्यांतल्यान उब येसर मोट्या गॅसार दवरप. उब येतकच गॅस बारीक करून एक वर उकडप. एक एक गरम गुळो काडून शेवयांच्या दांत्यांत घालून शेवयो काडप. खातना बरोबर नाल्ला रोस दिवप.

नाल्ला रोस

2 वाटी सोय वांटप.ताचो रोस काडप. तांतूत रुचीक जाय तितलें गोड घालप. मीठ आनी वेलचेचो पिठो घालप. शेवयां बरोबर दिवप.

सुरनळी

1 वाटी तांदूळ	1 वाटी उड्डां दाळ
1 टीस्पून मेथी	1 वाटी गोड
अर्द वाटी दाट फोव	देड वाटी सोय

रुची प्रमाण गोड, वेलचे पिठो, मीठ.

कृती: सकाळीं धा इकरांक तांदूळ, दाळ मेथी भिजत घालप. रातच्या साडेआठांक वाटपाचें आसल्यार आठांक म्हणजे अर्द वर पयलीं दाट फोव भिजत घालप. आनी साडे आठांक दाळ, तांदूळ वांटप. अर्द वांट्टकच फोव घालप आनी वांटप. वांटिल्ल्या पिठांत गोड घालप आनी दवल्यान चाळून दवरप. पिठाचेर वयर मीठ फाफडून धांपून दवरप.

दुसरे दिसा सकाळीं वांटिल्ले पीठ बरें चाळप. रूच पळोवप. तवो तापोवप. सगळ्या तव्याक सारकें तेल लावप. ल्हान दवलो घेवप आनी दवल्यान तव्याचेर ल्हान ल्हान पोळे घालप. पोळ्यांक दवलो लावप ना अशेंच पिठ ओतप. दांगरा भशेन पोळे घालप. एक व्हड तव्याचेर सात पोळे जातात. हे पोळे परतुवप ना. जातकच रोसा बरोबर खावपाक दिवप. हे पोळे गांवठी तुपा बरोबर लेगीत खावपाक जातात.

श्रीखंड

1 लिटर दूद
15 टीस्पून साकर
वेलचे पिठो
काजू बदामाचीं पातळ कापां
मीठ

कृती: रातचें दूद तापोवन दवरप. सकाळी तांतूंत 2 टेबलस्पून ताक घालप. रात म्हणसर ताचें बरें धंय जाता. रातचें एका व्हड आयदनांत भाणशिरें दवरप. तातूंत हें धंय ओतप. भाणशिऱ्याच्या एका पोताक धंयांची बरी पोटली बांदप. उदक आयदनांत उरतलें. ही पोटली हुमकळावन दवरप. सकाळ म्हणल्यार धंयांतलें सगळें उदक वचून गुळो उरतलो. धांक सुमार गुळो मिक्सरांत घालप. साकर, वेलचे पिठो घालप. मिक्सरांत एकदम चड वांटप ना. मात्शें फर्र फर्र करप. चड वांटल्यार श्रीखंड पातळ जाता. धंय, साकर, वेलचे पिठो मिक्स जातकच रूच पळोवप. मिक्सरांतलें काडप. दिता आसतना वयर काजू बदामाचीं कापां घालून दिवप.

आंब्याचो हालवो

3 मुसराद आंबे
पाव कील साकर
वेलचे पिठो

कृती: आंबे सोलून कायलींत घालप आनी बरे मुड्डुवप. आंब्याचें उदक आटसर शिजवप. आट्टकच साकर घालप. कायलीचो तळ दिससर मध्यम गॅसार शिजोवप. दाटसो जावपा जाय. वेलचेचो पिठो घालप, चाळप. गॅस बंद करप.

आंब्याचो तिखट हालवो

3 मुसराद आंबे
2 वाटी किशिल्लें गोड
पाव इंच शंकरछाप हींग
1/2 टिस्पून मिरसांगे पिठो

कृती: हींग बरो धोडावप. आंबे सोलून कायलींत घालून बरे मुड्डुवप. तातूंत गोड, मीठ, मिरसांगे पिठो घालप. बरें मिक्स करप आनी कायलीचो तळ दिससर शिजोवप. दाटशें शिजोवप. गॅस बंद करप. पांच मिनटान जाता.

अनसाचो तिखट हालवो

दोन वाटी किशिल्लें अनस	1/2 वाटी किशिल्लें गोड
पाव इंच शंकरछाप हींग	1/2 टिस्पून मिरसांगे पिठो.

कृती: कायलींत अनसाचो किस, गोड, हींग, मिरसांगे पिठो घालून मिक्स करप. आंब्याच्या हालव्या बशेन शिजोवन काडप.

अनस किसनासतना अनसाच्यो फोडी करून मिक्सरांत मात्शें वांटल्यार जाता.

बटाटवडे

अर्द किल बटाट	ञ इंच हिंग
अर्द टीस्पून सांसवां	1 टीस्पून जीरें
10 करबेलांची पानां	अर्द वाटी बारीक शिनिल्ली कोथमीर भाजी
10 हरव्यो मिरसांगो	पावण इंच आले किसून
दोन टेबलस्पून खोबरेल	टेबलस्पून हळडी पिठो
चिमटीभर साकर	1 मोटो कांदो बारीक शिनून
अर्द कांदो उबो शिनून	मीठ

कृती : बटात उकडून बारीक शिनप. मिरसांगो आनी आलें मिक्सरांक मात्शें फर्र करप.

कायलिंत खोबरेल तापोवप. हिंग घालप. हिंगाचो वास येतगेर सांसवां घालप. सांसावां पुटपुट्टगेर जीरें घालप. जीरें पुटपुट्टगेर आलें, मिरसांगो आनी हळडी पिठो घालप. बटाट घालप. साकर घालप. मीठ घालप. रूच पळोवप. मंद गॅसार गरम करून काडप. थंड जातगेर लाडवा येदे गुळे करून काडप.

बटाटवड्याची पिठी

अर्द लिटर तेल	देड वाटी चण्या पिठी
मीठ	

कृती: पीठ आनी मीठ इल्लेशें उदक घालून दाटशी पिठी कालवप. कायकिंत तेल तापोवप. भाजेचे गुळे पिठयेंत बुडोवन तळून काडप.

सामोसा

बटाटवड्याबशेन भाजी करपाची. तांतूत एक मूठ भिजोवन उकडील्ले चणे, अर्द वाटी उब मारिल्ले गाजर मिक्स करप.

सामोसाची पाती

देड वाटी मैदा	मीठ

कृती: 1 टेबलस्पून मैदा आनी उदक घालून दाटशी पेस्ट करप. मैदा आनी पीठ एकाकडेन करून चपत्यांबशेन घटशें पीठ कालोवप. पंधरा मिनटां दवरप.

ल्हान गड्ड्यायेदे गुळे करप. दोन गुळे पुरियेयेदे लाटप. मदीं तेल लावून व्हड रोटयो करप. तव्याचेर दोनुय वाटच्यान मात्शे भाजप. दोनय रोटयो वेगळ्यो करप. एका रोटयेचे दोन कुडके करप. सगळे चार कुदके जातले.

एका कुडक्याचो त्रिकोण करून तांतूत भाजी भरप. वयर उकतें आसा थंय आनी जंय क्षेळपीं आसात थंय मैद्याची पेस्ट लावून दसवप.

तेला तापोवून तेलांत तळून काडप.

ढोकळा

अर्द वाटी धंय	दोन वाटी चण्या पिठी
दोन हरव्यो मिरसांगो	पाव इंच आलें
ञ टीस्पून हळडी पिठो	1 टीस्पून साकर
ञ टीस्पून हिंग पावडर	चिमटीभर खावपाचो सोडा
1 पॅकेट इनो लायम फ्लेवर	मीठ

ढोकळ्याचेर घालपाचे उदक

पावण वाटी उदक	1 टीस्पून खोबरेल
चिमटीभर सांसवां	1 हिरवी मिरसांग बारीक शिनून
चिमटीभर साकर	अर्द वाटी कोथमीर बारीक शिनून
2 टेबलस्पून सोय	मीठ

कृती : सकाळी सातांक मिरसांग, धंय आनी आलें वांटप. तांतूत पिठी घालप. परत वांटप, म्हळ्यार बरें मिक्स जाता. पोळ्यांचे पिठशें दाटशें दवरप. तशेंच घालून दवरप. सांज म्हळ्यार बरें फुगून येता.

सांचे करता त्या कुकरांच्या आयदनात सगळ्याक तेल लावून दवरप. पिठांत हिंग, मीठ, साकर, सोडा, हळद पावडर (नाजाल्यार इल्लोसो उदकांत घालून हळडूवो रंग), इनो पावडर घालून मिक्स करप. रूच पळोवप.

रोकडेच आयदनांत ओतप. कुकरांत उदक घालून, शिटी काडून इडली उकडतात तशें पंदरा मिनटां उकडप. पंदरा मिनिटांनी कुकर अगडून सुरी तोपप. सुरी सुकी भायर येवपाक जाय. गॅस बंद करप.

ढोकळाचेर घालपाचे उदक

कायलिंत खोबरेल तापोवप. सांसवां घालून फण्ण करप. मिरसांग तळसप, उअदक घालप. मीठ, साकर घालप. गॅस बंद करप. रूच पळोवप.

थंड जातगेर कॅक्र काडटात तसो आयदनातलो काडप. डोकळ्याचेर वेलेवटच्यान हें उदक पातळावप. सोय, कोथमीरे पिठो पातळावप. कापां करून खावपाक दिवप.

कालयिल्ली इडली

15 इडल्यो
6 हरव्यो मिरसांगो
मीठ
देड वाटी सोय
ञ टीस्पून हिंग पावडर

कृती : हरव्या मिरसांगाचे अर्द इंचाचे कुडके करप. सोय, मिरसांगो, हींग, मीठ एकाकडेन करून बरें मिक्स करप. (मीठ कमी घालप. इडलेक मीठ आसता). तांतूत इडली बरी मुड्डून बरी मिक्स करून खावपाक दिवप.

बिस्कीट आंबाडे

देड वाटी उडीद दाळ
पांक हरव्यो मिरसांगो
2 टेबलस्पून कातल्ले कुडके
मीठ
15 करबेलांची पानां
अर्द इंच आलें
तळपाक तेल

कृती : सकाळी ण्वांक दाळ भिजत घालप. करबेलंची पानां बारीक शिनप. कातलेचे कुडकेय बारीक करप. सांची दाळ सुकीच वाटप. जाय जाल्यार इल्लेशें उदक घालप. मिक्सरांतली काडप. पीठ भज्यांपरस दाट उरपाक जाय. तांतूत करबेल, आलें, हरवी मिर्सांग, कातले कुडके, मीठ घालून मिक्स करप.

कायलींत तेल तापवप. तेलांत भर्जींशीं तळून काडप. नाजाल्यार 2 टेबलस्पून पीठ हातांत घेवप. मात्शें पातळ करप, ताका मदी बुराक घालून तेलांत सोदप. कुरकुरेत तळून काडप. सोयेच्या हरव्या मिरसांगाच्या चटणे बरोबर खावपाक दिवप.

शिरो

2 वाटी रवो
अर्द वाटी तूप
चार वाटी उदक
देड वाटी साकर
ञ वाटी वेलची पावडर
मीठ

कृती : कायलिंत तूप तापंवप. तांतूत रवो मध्यम गॅसार बरो वास येसर भाजप. उदक घालप. मीठ घालप. चाळप. गॅस बारीक करप आनी 2 ते 3 मिनटां धापून दवरप, मात्शें सुकून येतलें. मागीर साकर घालप. परत मात्शें पातळ जातलें. वेलचे पिठो घालप. परत धापून दवरप. फुलतगच आनी उदक सुकतगच गॅस बंद करप.

कलर जाय जाल्यार आपल्याक जाय तो कलर उदक घालता आसतना घालप.

साबुदाना वडा

पाव किल साबूदाणा
1 वाटी भिकणां पिठो
1 वाटी होथमीर चिरून
1 टेबलस्पून जीरें
साकर रुचीप्रमाण
4 ते 5 मध्यम बटाट
6 हरव्यो मिरसांगो
15 करबेलांची पानां
हळद
मीठ

कृती : सकाळी साबुदाण्यात साबुदाणो बुडटा इतलेंच उदक घालप. सांज म्हळ्यार साबुदाण्याक उदक उन्ना. सांचे चारांक बटाट उकडून मॅश करप. हरवी मिरसांग, करबेल, कोथमीर बरीक शिनप. साबुदाणा, बटाट, मिरसांग, करबेल, कोथमीर, मीठ सगळें मिक्स करप. पीठ सुकेंच आसपाक जाय. गुळे करून वडे तळून काडप.

धंयाच्या चटणेबरोबर खावपाक दिवप. 2 कप धंय, अर्द टेबलस्पून जीरा पावडर, रुचीप्रमाण साकर.

बटाटा टिक्की

अर्द किल बटाट	2 ब्रॅड स्लाइस
5 हरव्यो मिरसांगो	1 मोटो कांदो
वटीभर कोथमीर	7/8 पानां पुदिना
1 टीस्पून जिर्‍या पिठो	2 कप षळपश लीशरव र्लीाािि
1 मिरसांगे पिठो	तेल
मीठ	

कृती : बटाट मॅश करप. ब्रॅड मात्सो उदकांत बुडोवन काडप. हरव्यो मिरसांगो, कांदो, कोथमीर, पुदिना बारीक शिनप.

बटाट, ब्रॅड, मिरसांगो, कांदो, कोथमीर, पुदिना, जिर्‍या पिठो, मिरसांगे पिठो, मीठ सगळें मिक्स करप. पीठ सुकेंच आसपाक जाय. ब्रॅड क्रंम्प्स लावून तव्यार नाजाल्यार कायलिंत तळून काडप.

गोड चटणी, तिखट चटणे बरोबर खावपाक दिवप.

गोळी भजी

1 कप मैदा	1 टेबलस्पून बेसन
2 वाटी दाट धंय	1 टीस्पून साकर
अर्द इनोचें पॅकेट	3 हरव्यो मिरसांगो बारीक शिनून
1 टीस्पून किशिल्लें आलें	तेल, मीठ

कृती : धंय बरे चाळून घेवप. तांतूत मीठ, साकर, इनो घालून परत चाळप. मैदा, च्ण्या पिठी घलप. बरें मिक्स करप. उदक घालून दाटशें कालवप. हरवी मिरसांग, आलें घालून एक वर भर दवरप, मागीर तळप.

हरव्या मिरसांगा चटणी नाजाल्यार सॉसाबरोबर दिवप.

तवशाचें कडम

2 वाटी तवशाचो कीस
1 वाटी केसरी रवो
1 वाटी सोय
6 हरव्यो मिरसांगो
अर्द वाटी कोथमीर
रूचीप्रमाण गॉड
20 हळ्डीची पाना
मीठ

कृती : मिरसांग, कोथमीर बारीक शिनप. सगळें मिक्स करप. रूच पळवप.

हळडीची पाना क्रॉस दवरप. तांतूत मदी ह्या पिठाचो गुळो दवरप. भाकरेबशेन थापप. चारयवाटल्यान फोल्ड करप. सानन धाकण्यात अर्द वर उकडप. हळडी पानां ना जाल्यार तवसळी उकडटात तशें उकडप.

पणसाची पातोळी

1 वाटी तांदूळ
2 वाटी घरे वाटून
5 केळींची पानां
चार वाटी सोय
3 टेबलस्पून गॉड
मीठ

कृती : तांदूळ पांच ते स वर भीजत घालप. तांदूळ सुकेच वाटप. तांदूळ आनी घरे मिक्स करप. सगळें एक करून चोन्न करप.

केळीच्या पानाचे स इंचाचे कुडके करप. पानाचेर तांदळाच्या पिठाचो लिंबायेदो गुळो दवरप. पातळ थापप. तांतूत एकावाटच्यान चून घालून परतप. अशें सगळ्या पिठाचे गुळे करून पानांत थापप. सानन धाकण्यात अर्द वर उकडप.

एलापे (तिखट)

1 वाटी उडुांदाळ
1 टीस्पून मेथी
10 मिरसांगो
तेल

2 मापां तांदूळ
1 मोटो कांदो
अर्द वाटी कोथमीर
मीठ

कृती : सकाळी आठांक दाळ, तांदूळ आनी मेथी भिजत घालप. सांचे चारांक दाटशे वाटप. कांदो, मिरसांग, कोथमीर बारीक शिनप. पिठीत मिक्स करप. एलाप्या आयदानांत तळून काडप.

सकल दिल्ल्या चटणे बरोबर खावपाक दिवप.

देड वाटी सोय
1 टीस्पून आलें
मीठ

2 हरव्यो मिरसांगो
आमटाण

सगळें मिक्स करून चटणी करप.

एलापे (गॉड)

2 वाटी तांदूळ
1 टेबलस्पून मेथी
मीठ

1 वाटी सोय
अर्द वाटी गॉड

कृती : सकाळी तांदूळ, मेथी एकाकडेन भिजत घालप. सांचे चारांक तांदूळ, सोय बरोबर वाटप. वाटता आसतना गॉड घालप. दाट्शें वाटप. काजुबियां कुडके, मीठ घालप. बरें मिक्स करप. एलाप्या आयदनांत तळून काडप.

गांवठी तुपाबरोबर खावपाक दिवप.



गोंयांत हालिंच्या तेंपार वाडत चलिल्लें शारीकरण आनी एकोडीं कुटुंबां हातूंतल्यान कितल्योशोच आडखळी निर्माण ज़ाल्यात. तातूतली एक म्हळ्यार खंयचे सण केन्ना येतात, हे सण कित्याक मनयतात, त्या सणांक कितें खाणां - जेवणां करपाचीं आनी तीं कशीं करपाचीं. ह्या सगळ्या प्रस्नांच्यो जापो ह्या पुस्तकांत मेळटात. उषा वामन बाळेच्या 'पोटपुजा' ह्या पुस्तकान गोंयांत खपाचो विक्रम केलो. नवशिक्यांक लेगीत रांदपांत तरबेज केले. हेंय पुस्तक तशेंच बरयलां. बारीकसाणेन आनी तुमच्या मनांतले चडशे प्रस्न सुटावे करपाखातीर. फकत रांदचे कुडिंतलो न्हय, तर तुमच्या घरांतलो एक भरवंशाचो सांगाती म्हळ्यार **'सणां-खाणां'**.

संजना पब्लिकेशन्स